



Przystawki

Dania główne

<i>Befszyk tatarski Hubertus z siekanej polędwicy wołowej [100g]</i>	35 PLN	<i>De volaille Hubertus z białą kapustą i ziemniakami [180g / 120g]</i>	28 PLN
<i>Carpaccio z łososia [120g]</i>	30 PLN	<i>Pierś z kurczaka sous-vide w ciemnym sosie z mixem sałat i puree / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]</i>	26 PLN
<i>Nóżki wieprzowe podane z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem [120g]</i>	16 PLN	<i>Kotlet schabowy podany na kapuście zasmażanej z ziemniakami / puree / swojskimi frytkami [180g / 120g]</i>	30 PLN
<i>Marynowane śledzie podane na dwa sposoby: na plastrach z jabłką, marynowanego buraka i kiszzonego ogórka, oraz w oleju z cebulą [180g]</i>	19 PLN	<i>Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z zasmażaną sałatą rzymską i puree ziemniaczanym / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]</i>	34 PLN
<i>Pierogi z cielęciną i sosem kurkowym [120g]</i>	32 PLN	<i>Kaczka z pieca z modrą kapustą, puree ziemniaczanym z chrzanem i żurawiną / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]</i>	45 PLN
<i>Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, natką pietruszki i białym winem [200g]</i>	36 PLN		

Sałatki

<i>Sałatka Cezar [180g]</i>	22 PLN	<i>Polędwica wołowa podana na gorącym kamieniu wulkanicznym z wyborem sosów: z zielonego pieprzu / kurkowym, z batatami i grillowanymi warzywami [250g / 120g]</i>	82 PLN
<i>Sałatka z tuńczykiem [180g]</i>	22 PLN		
<i>Sałatka grecka [180g]</i>	18 PLN		

Zupy

<i>Rosół z makaronem, kawałkami kurczaka, marchewką i pietruszką [250ml]</i>	12 PLN	<i>Poliki wołowe podane na puree z szczypiorkiem i warzywami [180g / 120g]</i>	36 PLN
<i>Żurek z jajkiem i białą kielbasą [250ml]</i>	18 PLN	<i>Dzik po staropolsku z plackami ziemniaczanymi, kolendrą i mixem sałat [180g / 120g]</i>	49 PLN
<i>Serowa pod czepkiem z ciasta francuskiego [250ml]</i>	24 PLN	<i>T-bone stek z kością, na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [450g / 120g]</i>	85 PLN
<i>Krem z pomidorów [250ml]</i>	15 PLN	<i>Comber jagnięcy na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [400g]</i>	97 PLN
<i>Zupa chmielowa [250ml]</i>	17 PLN		
<i>Krem z buraka [250ml]</i>	16 PLN		



Danie dla 3 osób

Trio mięs (stek New York, jagnięcina, polędwica) na gorącym kamieniu wulkanicznym, podane z batatami i grillowanymi warzywami [950g / 180g]

196 PLN

Smażony filet z sandacza ze szpinakiem i ziemniakami puree [180g / 120g]

48 PLN

Polędwica z dorsza z kaszą kuskus z warzywami i pomidorkami cherry [180g / 100g]

46 PLN

Okoń morski podany na risotto z karmelizowaną marchewką [200g]

46 PLN

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem [180g]

26 PLN

Spaghetti Carbonare [180g]

26 PLN

Dania wegetariańskie

Risotto z grzybami [180g]

21 PLN

Spaghetti z warzywami i parmezanem [180g]

25 PLN

Dania dla dzieci

Rosół z makaronem [120ml]

8 PLN

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki [120g]

14 PLN

Burger dziecięcy [150g]

14 PLN

Koszyk frytkowy [160g]

8 PLN

Naleśniki na słodko (z nutellą/dżemem/twarogiem – do wyboru) [2szt.]

12 PLN

Lody z owocami i bita śmietaną [150g]

12 PLN

Desery

Szarlotka z bitą śmietaną i lodami waniliowymi [120g]

16 PLN

Lody słony karmel [120g]

12 PLN

Naleśnik flambirowany [100g – 1 szt.]

18 PLN

Cheesecake [120g]

23 PLN

Czekoladowy crème brulee z lodami [150g]

15 PLN

Przekąski

Do wina – Porcja dla 2 osób

53 PLN

Deska serów i wędlin podana z winogronami i orzechami oraz sosem żurawinowym [porcja dla dwóch osób 600g]

Do wódki

24 PLN

Sało z chlebkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, musztardą francuską [180g]

Do piwa

18 PLN

Pieczone paluchy chlebowe z sosem czosnkowym [porcja dla dwóch osób 200g]

Lista alergenów jest dostępna u Szefa Kuchni

www.hubertus.pl





Wódki czyste i smakowe [4 cl]

 Beluga <small>NOBLE RUSSIAN VODKA</small>	<i>Beluga Gold Line</i>	38 PLN
	<i>Beluga Gold Line 0,7l</i>	600 PLN
	<i>Beluga Allure</i>	38 PLN
	<i>Beluga Allure 0,7l</i>	600 PLN
	<i>Beluga Transatlantic</i>	18 PLN
	<i>Beluga Celebration</i>	18 PLN
	<i>Beluga Nobel</i>	18 PLN
	<i>Amundsen</i>	12 PLN
	<i>Orkisz</i>	15 PLN
	<i>Finlandia</i>	12 PLN
	<i>Śliwowica</i>	14 PLN
	<i>Wiśniówka</i>	14 PLN
	<i>Jarzębiak</i>	7 PLN
	<i>Saska smakowa</i>	10 PLN

Likiery i wermuty

<i>Jägermeister [4 cl]</i>	12 PLN
<i>Malibu [4 cl]</i>	10 PLN
<i>Aperol [4 cl]</i>	10 PLN
<i>Martini [10 cl]</i>	12 PLN

Koniaki Brandy [4 cl]

<i>Metaxa 5*</i>	15 PLN
<i>Metaxa 7*</i>	18 PLN
<i>Stock XO</i>	15 PLN
<i>Martell VS</i>	15 PLN
<i>Remy Martin VSOP</i>	28 PLN
<i>Remy Martin XO 5</i>	120 PLN

Tequila [4 cl]

<i>Salitos Gold</i>	18 PLN
<i>Salitos Silver</i>	16 PLN

Whisky [4 cl]

<i>Jim Beam</i>	12 PLN
<i>Jim Beam Black</i>	15 PLN
<i>Auchentoshan 12 YO</i>	20 PLN
<i>Marker's Mark</i>	17 PLN
<i>Dubliner</i>	12 PLN
<i>Chivas Regal</i>	18 PLN
<i>Chivas 18 YO</i>	32 PLN
<i>Jack Daniel's</i>	14 PLN
<i>Jack Daniel's Singel Barrel</i>	28 PLN
<i>Johnnie Walker Black</i>	18 PLN
<i>Johnnie Walker Green</i>	30 PLN
<i>Johnnie Walker Blue</i>	60 PLN
<i>Jameson</i>	12 PLN

Gin [4 cl]

<i>Gin Roku</i>	15 PLN
<i>Larios 12 YO</i>	12 PLN
<i>Larios Rose</i>	12 PLN
<i>Seagram's</i>	10 PLN
<i>Bombay</i>	15 PLN

Rum [4 cl]

<i>Dictador 12 YO</i>	24 PLN
<i>Havana 5*</i>	12 PLN
<i>Havana 7*</i>	16 PLN

Wina musujące

<i>Stock Prosecco 0,75l</i>	65 PLN
<i>Stock Prosecco 0,2l</i>	20 PLN

Kawy

<i>Espresso</i>	8 PLN	<i>Kawa biała</i>	9 PLN	<i>Kawa mrożona z lodami</i>	15 PLN
<i>Espresso Doppio</i>	12 PLN	<i>Kawa Cappuccino</i>	10 PLN		
<i>Kawa czarna</i>	8 PLN	<i>Kawa Latte</i>	12 PLN		

Herbaty

<i>Ceylon Gold</i>	10 PLN	<i>Forest Fruits</i>	10 PLN	<i>Yerba Mate Lemon</i>	10 PLN
<i>Czarna herbata cejlońska o wyjątkowym aromacie dzikiej orchidei</i>		<i>Soczysta, owocowa mieszanka o dominujących nutach truskawkowo- śmietankowych.</i>		<i>Cytrusowa kompozycja na bazie Yerba Mate i skórki pomarańczy.</i>	
<i>Earl Grey Blue</i>	10 PLN	<i>Mexican Dream</i>	10 PLN	<i>Rooibos Sunrise</i>	10 PLN
<i>Zestawienie doskonałej czarnej herbaty z bergamotką</i>		<i>Intensywnie owocowa mieszanka przełamana aromatem przypraw korzennych.</i>		<i>Kompozycja Rooibos z ananasem, truskawkami i płatkami słonecznika.</i>	
<i>Gunpowder Green</i>	10 PLN	<i>Raspberry Pear</i>	10 PLN	<i>Herbata sezonowa</i>	14 PLN
<i>Wysokogatunkowa chińska zielona herbata Gunpowder o subtelnym ziołowych nutach.</i>		<i>Kompozycja soczystych owoców z dominującym smakiem maliny.</i>		<i>Zimowa z konfiturą i imbirem/letnia mrożona</i>	


Drinki

<i>Mojito</i>	20 PLN
<i>Sex on the beach</i>	24 PLN
<i>Tequila Sunrise</i>	24 PLN
<i>Whisky Sour</i>	22 PLN
<i>Kamikaze 4 shot</i>	22 PLN
<i>Schweppes drink [bezalkoholowy]</i>	15 PLN

Piwo regionalne [0,5 l]

<i>Piwo Szwoleżerskie</i>	12 PLN
<i>Browar Końska Grzywa</i>	12 PLN
<i>Browar Za Miastem</i>	12 PLN
<i>Vilniaus Cabis Lupus</i>	12 PLN

Piwo z beczki

 <i>Grimbergen 0,3 l</i>	12 PLN
<i>Grimbergen 0,5 l</i>	15 PLN

Piwo butelkowe

<i>Tyskie 0,5 l</i>	9 PLN
<i>Pilsner Urquell 0,5 l</i>	9 PLN
<i>Somersby 0,4 l</i>	12 PLN
<i>Piwo bezalkoholowe 0,3 l</i>	7 PLN

Napoje

<i>Cisowianka niegaz. / gaz. 0,3 l</i>	6 PLN
<i>Cisowianka niegaz. / gaz. 0,7 l</i>	10 PLN
<i>Napoje gazowane 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Soki niegazowane 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Sok pomidorowy 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Ice Tea cytryna/brzoskw. 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Sok ze świeżo wyciskanych owoców 0,3 l</i>	14 PLN
<i>Kwas chlebowy 0,3 l</i>	10 PLN